




SUGGERIMENTS DE TEMPORADA · SUGERENCIAS DE TEMPORADA PLATES OF SEASON · PLATS DE SAISON

- | | | | |
|------|---|---------|---|
| 100. | "Zamburiñas" amb oli de favetes i cansalada (*) | 14,50 € |  |
| | Zamburiñas con aceite de habas y panceta
"Zamburiñas" (Shell fish) with bean oil and bacon
"Zamburiñas" à l'huile de fèves et bacon | | |
| 101. | Bacallà a la llauna especiada amb carxofa (*) | 17,90 € | |
| | Bacalao "a la llauna" especiada con alcachofa
Spiced cod with artichoke
Morue épicée avec artichaut | | |
| 102. | Calçots al nostre estil (*) | 11,50 € | |
| | "Calçots" a nuestro estilo
"Calçots" (spring onions) in our style
"Calçots" (oignons) a notre façon | | |



(*) Els plats amb asterisc en tota la carta tenen informació d'al·lèrgens a les últimes pàgines.
Los platos con asterisco en toda la carta tienen información sobre alérgenos en las últimas páginas.
The plates with asterisk in all the menu have information about allergens at the last pages.
Les plats avec astérisque en toute la carte ont information sur allergènes aux dernières pages.





Plat sense gluten · Plato sin gluten · Plate without gluten · Plat sans gluten

Pregunteu als cambrers per els possibles al·lèrgens de les guarnicions.
Preguntar a los camareros sobre los posibles alérgenos de las guarniciones.
Ask to the waiters about allergens in the garnitures.
Démander aux serveurs sur la possibilité d'allergènes dans les garnitures.

**PER COMENÇAR · PARA EMPEZAR ·
TO START · POUR COMMENCER**

- | | | |
|---|---------|---|
| 1. Amanida de cruixent de formatge de cabra, codonyat i nous (*)..... | 9,00 € | |
| Ensalada de crujiente de queso de cabra, membrillo i nueces | | |
| Crunchy goat cheese salad with quince i nuts | | |
| Salade de crouquant de formatge de chèvre, coing et noix | | |
| 2. Amanida de pastanaga, alvocat i vinagreta de cítrics | 11,90 € |  |
| Ensalada de zanahoria, aguacate y vinagreta de cítricos | | |
| Carrot salad, avocado and citrus vinaigrette | | |
| Salade de carottes, avocat et vinaigrette aux agrumes | | |
| 3. Verdures a la brasa amb romesco (*) | 8,50 € |  |
| Verduras a la brasa con romesco | | |
| Grilled vegetables with "romesco" sauce | | |
| Légumes grillées avec sauce "romesco" | | |
| 4. Croquetes de roquefort amb all i oli negre (*) | 8,50 € | |
| Croquetas de roquefort con allioli negro | | |
| Roquefort croquettes with black allioli | | |
| Croquettes de roquefort avec allioli noir | | |
| 5. Bunyols de bacallà fets nostres..... | 8,50 € | |
| Buñuelos de bacalao caseros | | |
| Homemade cod fritters | | |
| Beignets de morue de la maison | | |

- | | | | |
|-----|---|---------|---|
| 6. | Calamars a l'andalusa (*)
Calamares a la andaluza
Squid andalusian style
Calamars a l'andalouse | 12,50 € | |
| 7. | Carpaccio de vedella amb vinagreta mostassa en gra i formatge parmesà (*)
Carpaccio de ternera vinagreta de mostaza en grano y queso parmesano
Veal carpaccio with mustard vinaigrette and parmesan cheese
Carpaccio de boeuf avec vinaigrette a la moutarde en grain et parmesan | 11,50 € |  |
| 8. | Sticks de pollastre amb salsa barbacoa (*)
Sticks de pollo con salsa barbacoa
Chicken sticks with barbecue sauce
Bâtonnets de poulet sauce barbecue | 9,50 € | |
| 9. | Cassoleta de patata, ou, pernil i oli de tòfona (*)
Cazoleta de patata, huevo, jamón y aceite de trufa
potato casserole, egg, ham and truffle oil
cocotte de pommes de terre, oeuf, jambon et huile de truffe | 9,50 € |  |
| 10. | Pernil d'aglà i coca de vidre amb tomàquet (*)
Jamón de bellota con pan de cristal y tomate
Acorn ham with bread and local tomatoes
Jambon au gland avec pain de verre et tomate | 11,50 € | |




INFANTILS · INFANTILES · CHILDREN · ENFANTS

- | | |
|---|---------------|
| <p>60. Sticks de pollastre amb salsa barbacoa (*)</p> <p>Sticks de pollo con salsa barbacoa
 Chicken fingers with barbecue sauce
 Bâtonnets de poulet sauce barbecue</p> | <p>9,50 €</p> |
| <p>61. Croquetes amb patates (*).....</p> <p>Croquetas con patates
 Croquets with fried potatoes
 Croquettes avec frites</p> | <p>8,50 €</p> |
| <p>62. Hamburguesa amb patates fregides (*)</p> <p>Hamburguesa con patates frites
 Burger with fried potatoes
 Burger avec frites</p> | <p>9,50 €</p> |
| <p>63. Pasta al gust (*).....</p> <p>Pasta al gusto
 Pasta (sauce your choice)
 Pâte a choisir</p> | <p>7,50 €</p> |
| <p>64. Raviolis de ceps amb salsa de tòfona blanca (*)</p> | <p>9,50 €</p> |










SALSES/SALSAS/SAUCES
 CARBONARA
 BOLONYESA

PEIX · PESCADO · FISH · POISSON




- | | | | |
|------------|---|----------------|---|
| 30. | Bacallà gratinat amb mussolina d'all (*)
Bacalao gratinado con muselina de ajo
Cod fish au gratin with garlic mousseline
Morue gratinée au mousseline d'aill | 17,50 € | |
| 31. | Popets a l'estil Can Patxei (tomàquet i all i julivert) (*)
Pulпитos al estilo Can Patxei (tomate y ajo y perejil)
Can Patxei-style octopus (tomato, garlic and parsley)
Pieuvres façon Can Patxei (tomate, ail et persil) | 15,00 € |  |
| 32. | Suprema de gall de Sant Pere amb oli de favetes i cansalada (*)
Suprema de gallo de San Pedro con aceite de habitas y panceta
"Sant Pere" fish suprema with beans oil and bacon
Suprema de poisson "Sant Pere" avec huile de fèves et bacon | 17,50 € |  |
| 33. | Rapet de mida a la planxa o a la donostiarra (*)
Rape de ración a la plancha o a la donostiarra
Grilled or donostiarra style monkfish
Lotte grillée ou façon donostiarra | 19,50 € |  |

BRASA I ALTRES PLATS · BRASA Y OTROS PLATOS GRILLED MEAT · VIANDES GRILLÉS

- | | | |
|---|---------|---|
| 20. Secret de porc ibèric amb confitura especiada de poma | 17,50 € |  |
| Secreto de cerdo ibérico con confitura especiada de manzana | | |
| “Secret” Lean Iberic pork with spicy apple jam | | |
| Secrète de porc Iberique avec confiture épicée de pomme | | |
| 21. Xai variat a la brasa | 16,90 € |  |
| Cordero variado a la brasa | | |
| Grilled Lamb | | |
| Agneau grillé | | |
| 22. Magret d'ànec amb coulis de fruits vermells i reducció de ratafia | 16,90 € |  |
| Magret de pato con coulis de frutos rojos y reducción de ratafia | | |
| Grilled magret of duck with red berries coulis and ratafia reduction | | |
| Magret de canard avec coulis de fruits rouges et réduction de ratafia | | |
| 23. Cargols amb all i oli i tomàquet “Can Patxei” | 15,00 € |  |
| Caracoles con allioli y tomate “Can Patxei” | | |
| Snails with “allioli” and “Can Patxei” tomato sauce | | |
| Escargots à l’allioli et sauce de tomate “Can Patxei” | | |

<p>24. Galta de vedella amb salsa de trompetes de la mort (*)</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de trompetes de la muerte Beef cheek with mushrooms sauce Joue de veau avec sauce de champignons</p>	<p>16,50 €</p>
<p>25. Pollastre de pagès amb sèpia (*)</p> <p>Pollo de corral con sepia Farmer's chicken with cuttlefish Poulet fermier aux seiches</p>	<p>14,50 € </p>
<p>26. Costelló de porc confitat amb salsa barbacoa (*).....</p> <p>Costilla de cerdo confitada con salsa barbacoa Confit pork chop with barbecue sauce Côtelette de porc confite sauce barbecue</p>	<p>14,50 €</p>
<p>27. Entrecot de vedella a la brasa (400 g)</p> <p>Entrecot de ternera a la brasa Grilled beef entrecote Entrecôte de boeuf grillée</p>	<p>19,50 € </p>
<p>28. Filet de vedella a la brasa o amb salsa fosca de bolets (*).....</p> <p>Solomillo de ternera a la brasa o con salsa oscura de setas Grilled beef tenderloin or with dark mushroom sauce Filet mignon de bœuf grillé ou avec sauce aux champignons noirs</p>	<p>21,00 € </p>

POSTRES · POSTRES · DESSERTS · DESSERT

- | | | | |
|-----|--|--------|---|
| 70. | Sorbet de mandarina o de llimona
Sorbetes de mandarina o de limón
Mandarin ou lemon sorbet
Sorbet de mandarine ou de citron | 5,50 € |  |
| 71. | Gelat de crema de vainilla antiga, de xocolata o de torró (*)
Helado de crema de vainilla antigua, de chocolate o de turrón
Vanilla, chocolate or nougat ice cream
Glace vanille, chocolat ou nougat | 6,00 € |  |
| 72. | Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells (*).....
Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Cheese-cake with berries coulis
Gateau de fromage avec coulis de baies | 7,00 € | |
| 73. | Coulant de xocolata i gelat de vainilla blanca de Madagascar (*)
Coulant chocolate y helado de vainilla blanca de Madagascar
Coulant chocolate and white vanilla ice cream from Madagascar
Coulant chocolat et glace vanille blanche de Madagascar | 7,00 € |  |

74.	Torrades de Santa Teresa amb crema anglesa (*) Torrijas con crema inglesa "Torrijas" with english cream "Torrijas" à la crème anglaise	6,50 €	
75.	Crema catalana (*) Crema catalana Caramel custard cream "crema catalana" Crème catalane	5,50 €	
76.	Textures de xocolata (*) Texturas de chocolate Chocolate textures Textures chocolat	6,00 €	
77.	Recuit de drap d'Ullastret amb confitura de taronja(*) Requesón de Ullastret con confitura de naranja "Recuit" from Ullastret with orange jam "Recuit" d'Ullastret avec de la confiture d'orange	6,50 €	
78.	Figues confitades a l'Armagnac amb gelat de vainilla Higos confitados al Armagnac con helado de vainilla Figs confits with Armagnac and vainilla ice cream Figues confites à l'Armagnac avec glace de vainilla	6,00 €	

